

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gaya hidup masyarakat menuntut segala hal yang modern dan serba praktis seperti produk pangan yang siap santap atau *ready to eat*. Tingkat kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan dan pemenuhan makanan bergizi semakin meningkat. Salah satu alternatif pangan yang cocok untuk perkembangan zaman adalah *snack bar*. *Snack bar* merupakan produk yang diperoleh dari campuran atau kombinasi dari tiga atau lebih bahan pangan dengan nilai gizi dan rasa spesifik serta ditambahkan bahan pengikat yang memberikan tekstur yang sesuai (Izzo dan Niness, 2001). Penyusun utama *snack bar* adalah tepung, gula, dan lemak sedangkan sebagai pengisi pada umumnya menggunakan kacang-kacangan dan buah-buahan kering. Tepung kelapa merupakan salah satu bahan pangan yang dapat diolah menjadi *snack bar* karena pada tepung kelapa terkandung serat pangan sebesar 40-60% dan dapat menambah rasa gurih pada *snack bar* sehingga potensial untuk ditambahkan (Philippine Coconut Authority, 2019).

Kelapa merupakan salah satu buah yang mudah ditemui di Indonesia. Tingkat produksi kelapa Indonesia pada tahun 2020 sebanyak 49.117.260 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2020). Buah kelapa mengandung serat pangan sebesar 33% sehingga bisa menambah kandungan serat pada *snack bar* karena pada umumnya *snack bar* mengandung karbohidrat yang tinggi dan serat yang rendah (Niftrlia, 2015). Buah kelapa biasanya dikonsumsi secara langsung seperti es kelapa, santan, kopyor, dan lain-lain. Selain dikonsumsi secara langsung kelapa juga bisa ditepungkan sebelum diolah

menjadi produk baru. Proses penepungan akan menambah masa simpan Kelapa karena kadar air yang relatif rendah (Polii, 2017). Selain itu, tepung kelapa lebih mudah untuk diolah menjadi beberapa macam produk.

Melihat adanya potensi pemanfaatan dan inovasi produk pangan berbahan kelapa maka dapat dikembangkan *snack bar* berbahan dasar tepung kelapa. Penggunaan tepung kelapa ini diharapkan dapat menambah gizi dan cita rasa sehingga *snack bar* lebih disukai oleh masyarakat.

Produk *snack bar* diharapkan memiliki karakteristik yang kompak, padat, dan berwarna kecoklatan. Tekstur yang kompak dan padat serta berwarna kecoklatan dapat diperoleh dengan penambahan gula saat proses pembuatan. Penggunaan gula pada *snack bar* berfungsi untuk proses *setting* atau *hardening* sehingga didapatkan produk dengan tekstur yang sesuai (O'Dowd, dkk., 2019). Perbedaan jenis gula yang digunakan akan mempengaruhi sifat fisikokimia *snack bar*. Pada penelitian ini gula yang digunakan adalah sukrosa dan *brown sugar*. Sukrosa berfungsi untuk melekatkan bahan-bahan yang digunakan memberikan rasa manis dan berkontribusi dalam pembentukan warna dan tekstur pada *snack bar*. Sedangkan *brown sugar* berfungsi untuk memberikan rasa khas, memberikan warna coklat pada *snack bar* dan membuat tekstur *snack bar* lebih lembut atau *moist*. Diharapkan dengan substitusi *brown sugar* didapatkan *snack bar* tepung kelapa dengan tekstur yang tidak terlalu keras dan memiliki rasa manis yang khas dari penggunaan *brown sugar*.

Pada penelitian ini akan diteliti pengaruh proporsi penggunaan sukrosa dan *brown sugar* pada *snack bar* tepung kelapa. Proporsi penggunaan sukrosa dan *brown sugar* pada penelitian ini adalah 100:0, 80:20, 60:40, 40:60, 20:80, dan 0:100. Perbedaan proporsi sukrosa dan *brown sugar* akan menghasilkan

karakteristik fisikokimia *snack bar* tepung kelapa yang berbeda, sehingga perlu diketahui pengaruh perbedaan proporsi sukrosa dan *brown sugar*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi sukrosa dan *brown sugar* terhadap sifat fisikokimia *snack bar* kelapa?
2. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi sukrosa dan *brown sugar* terhadap sifat organoleptik *snack bar* kelapa?
3. Berapa proporsi sukrosa dan *brown sugar* yang sesuai untuk menghasilkan *snack bar* dengan sifat sensori terbaik?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi sukrosa dan *brown sugar* terhadap sifat fisikokimia *snack bar* tepung kelapa.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi sukrosa dan *brown sugar* terhadap sifat organoleptik *snack bar* tepung kelapa.
3. Mengetahui proporsi sukrosa dan *brown sugar* yang sesuai untuk menghasilkan *snack bar* dengan sifat sensori terbaik.